



On va déguster

Dégustation
Dominique Hutin
Juillet 2014

Bières Bretonnes

Commentaires, Prix & Coordonnées à télécharger
sur www.bieresbretonnes.fr (site associatif, non marchand)

Département	Couleur		Brasserie	Bière	Degré Alcool	Certification	Tarif TTC	Bio	Le brasseur nous en parle	Dégustation	Coordonnées
29	Blanche	La	Brasserie du Bout du Monde	Terenez Blanche	5,6°	33 cl			Refermentée en bouteille	Nez expansif de fruits exotiques (mangue mûre), taffetas de bulles sur la langue, sans amertume aucune et douce au point de paraître caressante, elle est idéale pour solder une fin de journée de travail ... sous forme apéritive. Si la longueur et la complexité sont discrètes, les 5,6° d'alcool viennent hausser gentiment le ton en fin de dégustation.	Olivier Lallemand Site de Terenez 29590 Rosnoen - 02 98 93 01 62 contact@labrasserieboutdumonde.fr www.labrasserieboutdumonde.fr
29	Blonde	La	Brasserie du Bout du Monde	Terenez Triple	6,7°	33 cl			Refermentée en bouteille	Attention les yeux ! Une blonde s'avance, trouble, dense, presque opaque. Elle s'offre en bouche à l'avenant : compacte, grasse, construite autour de l'onctuosité de l'alcool. Comme le fruit parvient à se frayer un chemin bouche pour dessiner une finale nette, accompagnée d'une empreinte amère quasi subliminale, oui, l'essai est transformé. Ronde blonde, donc. Ou bien le contraire.	Olivier Lallemand Site de Terenez 29590 Rosnoen - 02 98 93 01 62 contact@labrasserieboutdumonde.fr www.labrasserieboutdumonde.fr
29	Blonde	La	Brasserie du Bout du Monde	Terenez Blonde	5,6°	33 cl			Refermentée en bouteille	Une très belle tenue de mousse faite de très fines, au point d'être crémeuse en bouche. Nez frais, léger et net, attaque fruitée, finale marine, cette blonde paraît tout de suite douce et très équilibrée. Si elle ne cherche pas la grande complexité (pas de crête, tout est intégré), elle est la parfaite bière d'initiation. Terriblement efficace.	Olivier Lallemand Site de Terenez 29590 Rosnoen - 02 98 93 01 62 contact@labrasserieboutdumonde.fr www.labrasserieboutdumonde.fr
29	Rousse Ambrée	Brasserie	An Alarc'h	Hini Du	4,7°	33 cl	2,10 2,50	Bio	Au blé noir provenant d'une ferme bio à Scrignac Pensée pour les crêperies. Ni filtrée, ni pasteurisée.	Noir charbon, mousse brune et, comme pour prolonger le geste noir, des notes cendrées et empyreumatiques pour finir de poser le décor. Contre tout pronostic, la bouche, certes typée, reste légère (si l'on fait abstraction de l'amertume réglementaire), avec une belle finale fumée. Une bière de dégustation qui n'a pas peur du gibier accompagné d'un vieux standard : la sauce au chocolat.	Xavier Leproust ZA du vieux tronc 29 690 Huelgoat analarch@wanadoo.fr
29	Noire	Brasserie	An Alarc'h	Aour Du	4°	33 cl	2,30 2,70	Bio	"Dark Mild", bière typique du nord de l'Angleterre, première bière de la brasserie, depuis 1998, bière légère; mais grillée Ni filtrée, ni pasteurisée.	Pour amateurs de céréales 200 %. Un col couleur crème surmonte une bière d'un doré assez soutenu. Le nez de sucre d'orge précède "un peu de tout" : attaque franche à laquelle se superpose de l'acidité lui-même suppléé par l'amertume qui ferme le ban. Rien que de très classique si ce n'était des touches de blé noir et bon équilibre général.	Xavier Leproust ZA du vieux tronc 29 690 Huelgoat analarch@wanadoo.fr
56	Blonde	Brasserie du	Champ Commun	Auganaise		75 cl	3,50		Bière de fermentation haute, brassée en monopacier, non filtrée et non pasteurisée, l'auganaise blonde est refermentée en bouteille en fûts. Cette bière est une bière pure malt d'orge et de blé.	A la verticale du verre, agrumes mûrs et céréales occupent le terrain pendant, qu'en bouche s'installent d'étonnantes petites touches de banane et de pâte à crêpe. Souple et grasse, elle s'exprime dans un style digest, sans détour et net. Ce format 75 centilitres nous semble une bonne piste pour un rôti de porc aux oignons.	Rémi Waterblez 1 rue du Clos Bily 56800 Augan 02 97 93 48 51 - brasserie@lechamppcommun.fr Café culturel, épicerie et microbrasserie.
56	Blonde	Brasserie du	Champ Commun	Auganaise Triple		75 cl	3,70		Bière de fermentation haute, brassée en monopacier, non filtrée et non pasteurisée, l'auganaise blonde est refermentée en fûts. Cette bière est une bière pure malt d'orge et de blé.	Presque ambrée, elle apparaît trouble, au contraire de ce que révèle les "premières gorgées de bière" : un trio amertume/sucre/alcool mène la danse, sans qu'aucun des acteurs ne volent la vedette. L'impression générale -le calme, l'équilibre- en fait une bière digeste. D'une grande "buvaibilité", donc.	Rémi Waterblez 1 rue du Clos Bily 56800 Augan 02 97 93 48 51 - brasserie@lechamppcommun.fr Café culturel, épicerie et microbrasserie.
56	Rousse Ambrée	Brasserie du	Champ Commun	Aug'ancienne		75 cl	3,70		Bière de fermentation haute, brassée en monopacier, non filtrée et non pasteurisée, l'auganaise blonde est refermentée en fûts. Cette bière est une bière pure malt d'orge et de blé.	Sous l'épais -et persistant- manteau du col, se loge une rousse trouble aux arômes délicats de chocolat ... qui s'effacent rapidement devant une silhouette plus rustique et un peu maigre. Brassin à revoir ?	Rémi Waterblez 1 rue du Clos Bily 56800 Augan 02 97 93 48 51 - brasserie@lechamppcommun.fr Café culturel, épicerie et microbrasserie.
29	Rousse Ambrée		Tonnerre de Brest	Aux Algues	6,5°	33 cl 75 cl	2,50 6,50	Bio	Pur malt Fermentation haute, non filtrée Triple Fermentation Choucroute, gibier, viandes, Kig ha fars, galettes de blé noir, fromages.	Bretonnes, les algues ! Pour le reste, ces bulles bio louchent vers le large, sans surjouer le caractère iodé, façon embruns plus que tempête. Le style est direct, l'amertume fine, jamais pesante et bien intégrée à l'ensemble. Une bière posée, qui laisse la bouche légère.	Erwan Jestin - 6 rue de Porstrein 29200 Brest 02 98 42 25 43 - 06 62 08 68 30 tonnerredubrest@yahoo.com - www.tonnerre-de-brest.com + Etablissement de Crac'h - 6 ZA Mane Lenn - 56950 Crac'h 02 97 82 45 58
29	Blanche	Brasserie	Tri Martolod	Blanche	4,3°	33 cl			Style "Hefe Weisen" Ni filtrée, ni pasteurisée.	Blanche de couleur plutôt dorée, elle confirme par son trouble qu'elle n'est pas filtrée. Nez d'agrumes, de menthe, de tourbe. Une bouche faite de très fines bulles sans agressivité aucune. Si cette blanche ne s'impose pas sa complexité et sa longueur aromatique, elle s'installe plutôt grâce à une fine amertume qui type la fin de bouche. Rafraîchissante et gentiment corsée, on peut en appeler à une	Zone d'Activité du Colguen 29900 Concarneau 02 98 66 20 22 www.trimartolod.fr
29	Blonde	Brasserie	Tri Martolod	Blonde	4,6°	33 cl			Pils de tradition tchèque, de type Lager basse fermentation. Ni filtrée, ni pasteurisée.	Nez de céréales, miel et chocolat, épais col de mousse persistante, attaque douce par la grâce d'un dense tapis de très fines bulles, notes d'amande. Au petit "volume" en bouche répond une amertume fine et longue. Assez consensuelle pour convertir les buveurs de bières industrielles aux bières plus typées, assez corsée pour une pause de biérophile.	Zone d'Activité du Colguen 29900 Concarneau 02 98 66 20 22 www.trimartolod.fr



On va déguster

Dégustation
Dominique Hutin
Juillet 2014

Bières Bretonnes

Commentaires, Prix & Coordonnées à télécharger
sur www.bieresbretonnes.fr (site associatif, non marchand)

Département	Couleur	Brasserie	Bière	Degré Alcool	Cantilisation	Tarif TTC	Bio	Le brasseur nous en parle	Dégustation	Coordonnées
29	Rousse Ambrée	Brasserie	Tri Martolod	Rousse	5,3°	33 cl		Style "Rousse munichoise". Ni filtrée, ni pasteurisée.	Nez vindicatif, de houblon frais, de fougères, de paille. Le défilé des champs, des forêts, continue à jouer la ballade végétale en bouche, fraîcheur aidant ... Avant que la gentille carte postale ne vienne à l'amer, dans le bon sens brassicole s'entend. Cette amertume fait office de ponctuation.	Zone d'Activité du Colguen 29900 Concarneau 02 98 66 20 22 www.trimartolod.fr
44	Blonde	Les	Bières de Charlotte	La Blonde	6,0°	75 cl	4,10	Blonde florale et épicée à l'amertume équilibrée. Refermentée en bouteille.	Une blonde qui offre des fleurs ! Au nez tout du moins car la bouche se pose plus sur la structure, sphérique, que sur les arômes (brassin récent, bière encore en gestation). L'amertume, "sous contrôle" et très discrète, donne à l'ensemble un profil souple et facile à intégrer. Féminine et tous terrains.	Charlotte Goïn 121 rue du Général Buat 44000 Nantes - 06 33 01 56 63 charlottegoïn@gmail.com http://lesbieresdecharlotte.fr
44	Rousse Ambrée	Les	Bières de Charlotte	L'Ambrée	6,5°	75 cl	4,10	Ambrée aux saveurs de caramel, amertume plus franche. Refermentée en bouteille.	Ambrée aux accents auburn soutenue. Une fausse brune ? Non, L'ambrée sait rester à sa place : si torréfaction il y a, sa couleur l'atteste, elle joue de la gourmandise, rondeur et fraîcheur. On peut lui préférer sa grande sœur Carlota, plus complexe et plus longue. Une bière franche, à défaut d'être grande.	Charlotte Goïn 121 rue du Général Buat 44000 Nantes - 06 33 01 56 63 charlottegoïn@gmail.com http://lesbieresdecharlotte.fr
44	Blonde	Les	Bières de Charlotte	La Carlota	8,0°	75 cl	4,40	Blonde épicée et ronde aux bulles toutes fines. Refermentée en bouteille.	Orange soutenu, presque ambrée, Carlota sert d'abord une proposition aussi inédite que bien pensée (banane/chocolat). Le profil très enveloppant, doux, tendre, bien calé dans l'esprit de cette city-brasserie permet d'envisager un joli fromage persillé, idéal avec l'amertume discrète et le moelleux de la bière. Ne pas reculer devant les 8° annoncés sur l'étiquette. Carlota ne fatigue pas le dégustateur.	Charlotte Goïn 121 rue du Général Buat 44000 Nantes - 06 33 01 56 63 charlottegoïn@gmail.com http://lesbieresdecharlotte.fr
29	Blonde		Dremmel		5,0°	33 cl 75 cl	1,96 4,94	Bio	Joli dégradé blond mat et trouble. Nez discret où percent quelques agrumes épars. La bouche, facile et souple, est bordée par une amertume tranquille. Mi-consueuse, mi-corsée. Posée.	Brasserie de Bretagne François Quéllec Kerouel 29910 Tregunc 02 98 50 25 97 - contact@britt.fr http://www.britt.fr
29	Blonde		Sant Erwann		5,0°	25 cl	1,96		Un peu de gingembre, un peu de poivre, de céréales et une noisette d'agrumes se battent pour être devant sur la photo. Au final, ces saveurs s'entremêlent pour délivrer une copie où l'alcool corse les débats en fin de bouche, faisant passer cette blonde du statut de gentille élève à celui, un peu moins sage de bière de dégustation.	Brasserie de Bretagne François Quéllec Kerouel 29910 Tregunc 02 98 50 25 97 - contact@britt.fr http://www.britt.fr
29	Rosée		Britt	Rosée	3,0°	25 cl	2,22		A la fraise de Plougastel, très légère et fruitée.	Brasserie de Bretagne François Quéllec Kerouel 29910 Tregunc 02 98 50 25 97 - contact@britt.fr http://www.britt.fr
29	Blonde		Britt	Blonde	6,0°	33 cl 75 cl	1,78 3,71		Le nez, d'abord calme et légèrement giroflé, se laisse ensuite aller à quelques confidences sur le ton de la mandarine et du caramel au lait. En bouche, un premier rideau, plutôt doux, s'efface devant des notes amères qui équilibrent l'onctuosité de l'ensemble. Quelques touches d'arachides ponctuent une copie calibrée.	Brasserie de Bretagne François Quéllec Kerouel 29910 Tregunc 02 98 50 25 97 - contact@britt.fr http://www.britt.fr
56	Blonde	Brasserie	Saint Georges		4,7°	50 cl		Bio	Une bière de sensations : c'est d'abord la fraîcheur qui donne le "ta", à grands renforts de franches notes d'agrumes et de houblon. A ce nez, franc et frais, répond la bouche, sur le mode de la douceur sucrée, avant que la dimension amère mette au pas tout ce petit monde. Une touche salée, en finale, finit de dessiner un ressenti assez inédit. On prolongera la conversation autour d'une viande blanche	Jérôme Kuntz 11 Saint-Georges 56310 Guern 02 97 38 16 80 - contact@brasseriesaintgeorges.fr www.brasseriesaintgeorges.fr
22	Blonde	Brasserie Artisanale la	Guernouillette	Blonde Triple Aux 4 céréales	9°	33 cl	2,40		Prêts pour la "4G" (traduire par « 4 grains », soit froment, seigle, avoine et orge) ? Très acidulée et onctueuse à la fois (c'est une partie de son charme), elle s'épanche sur une finale de céréales et de houblon (versant aromatique et non amersant). Si les 9° annoncés sur l'étiquette ont été décisifs lors de l'acte d'achat, ils ne changeront rien à l'affaire : la "4G" est caressante, avec une absence d'empreinte	Florence Gouriou & Franck Georgelin 120, boulevard de l'Atlantique Les villages 22000 Saint Brieuc 06 71 54 34 52 - florencegouriou@numericable.fr www.la-guernouillette.com
22	Brune	Brasserie Artisanale la	Guernouillette	Brune Aux épices des Antilles	12,7°	33 cl	2,40		"Epices des Antilles", ce qui pourrait résonner comme une menace, fait figure de gentils condiments pour habiller cette bière noire de quelques atours aromatiques. D'ordinaire peu typée "iles et Caraïbes", la moutarde s'invite pourtant en début de bouche avec, à son bras, une acidité bienvenue pour apporter de l'allant à l'ensemble. Une curiosité finalement assez aimable.	Florence Gouriou & Franck Georgelin 120, boulevard de l'Atlantique Les villages 22000 Saint Brieuc 06 71 54 34 52 - florencegouriou@numericable.fr www.la-guernouillette.com



On va déguster

Dégustation
Dominique Hutin
Juillet 2014

Bières Bretonnes

Commentaires, Prix & Coordonnées à télécharger
sur www.bieresbretonnes.fr (site associatif, non marchand)

Département	Couleur	Brasserie	Bière	Degré Alcool	Certification	Tarif TTC	Bio	Le brasseur nous en parle	Dégustation	Coordonnées	
22	Blonde	Brasserie Artisanale la	Guernouillette	Blonde de Froment	4,2°	33 cl	2,40	Style "Hefe Weisen" Jeu Ven Sam 15h/18h.	Nez entêtant de chanvre, de fruits exotiques (un houblonnage spectaculaire !), bouche à l'avenant, finale assez fluide qui devance une très longue empreinte amère et replissée. Un registre appuyé qui peut fatiguer certains palais.	Florence Gouriou & Franck Georgelin 120, boulevard de l'Atlantique Les villages 22000 Saint Brieuc 06 71 54 34 52 - florencegouriou@numericable.fr www.la-guernouillette.com	
22	Brune	Brasserie Artisanale la	Guernouillette	Brune Aux Pistils de Safran	4,2°	33 cl	2,40	"IPA" Jeu Ven Sam 15h/18h.	Un jaune vif déroule le tapis à un duo safran/agrumes pour lequel la mise en bouche annonce un "avantage safran" ... avant que les agrumes ne prennent leur revanche. Ce "mano a mano" type le reste de la dégustation, avec un autre lecture, sur les sensations cette fois : le couple "austère/iodé" contre "fruité" prend le relais. Pour conclure cette valse, les houblons apportent le versant aromatisant, sans jouer	Florence Gouriou & Franck Georgelin 120, boulevard de l'Atlantique Les villages 22000 Saint Brieuc 06 71 54 34 52 - florencegouriou@numericable.fr www.la-guernouillette.com	
22	Noire	Brasserie Artisanale la	Guernouillette	Stout Imperial Russe	9,5°	33 cl	2,40	"Stout" Jeu Ven Sam 15h/18h.	Russe blanc, russe rouge ? Non, russe noir ! Totalement opaque - visuellement s'entend-, elle est au contraire très lisible en dégustation : étonnamment fraîche en regard du style "stout", longue, sans lourdeur aucune. Une légère pique amère, un 9,5° qui n'assoit pas le buveur, bref du style, sans tomber dans la caricature ni chercher la performance.	Florence Gouriou & Franck Georgelin 120, boulevard de l'Atlantique Les villages 22000 Saint Brieuc 06 71 54 34 52 - florencegouriou@numericable.fr www.la-guernouillette.com	
56	Blonde	Brasserie	Lancelot	Duchesse Anne Triple Hops		Pack 3 x 33 cl	3,85	Brassée avec 3 variétés de houblon (2 pour la Duchesse Anne Triple)	Colis perdu par le transporteur, aïe. Dégustation dans les jours à venir.	Fabrice Eveno La Mine d'Or 56460 Le Roc St André 06 18 34 36 73 - fabrice@brasserie-lancelot.com www.brasserie-lancelot.com	
56	Blonde	Brasserie	Lancelot	Duchesse Anne Triple	7,5°	Pack 3 x 33 cl	3,85		Colis perdu par le transporteur, aïe. Dégustation dans les jours à venir.	Fabrice Eveno La Mine d'Or 56460 Le Roc St André 06 18 34 36 73 - fabrice@brasserie-lancelot.com www.brasserie-lancelot.com	
56	Rouge	Brasserie	Lancelot	Bonnets Rouges Aux baies de sureau	5,5°	Pack 3 x 33 cl	3,85		Colis perdu par le transporteur, aïe. Dégustation dans les jours à venir.	Fabrice Eveno La Mine d'Or 56460 Le Roc St André 06 18 34 36 73 fabrice@brasserie-lancelot.com www.brasserie-lancelot.com	
56	Blonde	Brasserie	Lancelot	Morgane	5,0°	Pack 3 x 33 cl	3,85	Bio	Orge biologique cultivée en Bretagne.	Colis perdu par le transporteur, aïe. Dégustation dans les jours à venir.	Fabrice Eveno La Mine d'Or 56460 Le Roc St André 06 18 34 36 73 fabrice@brasserie-lancelot.com www.brasserie-lancelot.com